

JOHN CHATILLON & SONS

Cable Address
"CHATILLON" New York
Iron Age Code on page 8

ESTABLISHED 1835

85 to 93 Cliff Street, New York, N. Y., U. S. A.

Manufacturers of Scales, Hardware and Cutlery

Other Codes Used
Western Union
ABC 5th Edition Improved
Bentley's

BUTCHERS' TOOLS SCALES

"Foster Bros." Cutlery

For nearly half a century the brand "Foster Bros." on butcher knives, cleavers, steels and other tools, has been known to the trade and to the man who uses them as the standard of quality.



Fig. 1

Experience, expert workmanship, and a special tempering process are responsible for the unusually high quality of these products.



Fig. 2. Cook's Knife

Forged blade, highly polished; ebony handle; made in five sizes, 6, 8, 9, 10 and 12 in. (15 20 23 25 and 30 cm.) long.

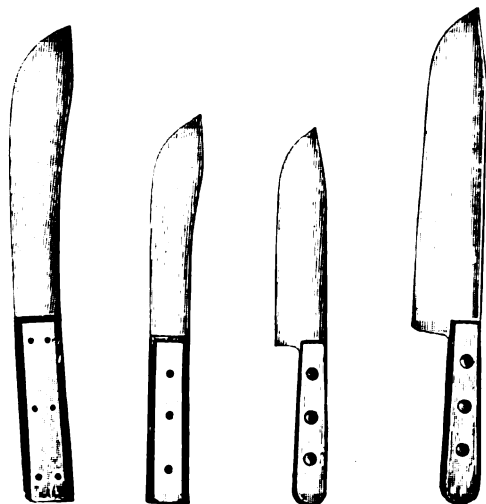


Fig. 3. "Fulton" Knives and "Plata" Knives

Made of high grade steel, highly finished and ground ready for use; have beechwood handles; and are made in six sizes, 6, 7, 8, 9, 10 and 12 in. (15 18 20 23 25 and 30 cm.) long.



Fig. 4. Steel

Made from the highest grade of steel obtainable and is hand cut; made in all sizes, and with various style handles.



TRADE MARK

Chatillon Scales

Chatillon scales are known by a high degree of accuracy, brought about by careful workmanship, high grade materials, and the experience acquired in the manufacture of scales for a period of eighty-five years. Special attention has been given to the springs used, to make them accurate and dependable.

Chatillon scales, a few types of which are shown on this page, are made in a wide variety, suitable for all purposes in a wide range of capacities, and made to comply with the standards of weights of all countries.



Fig. 5. Straight Spring Balance—Brass Front

Made in all capacities; also with double graduations, to weigh in pounds and kilograms, if so desired.

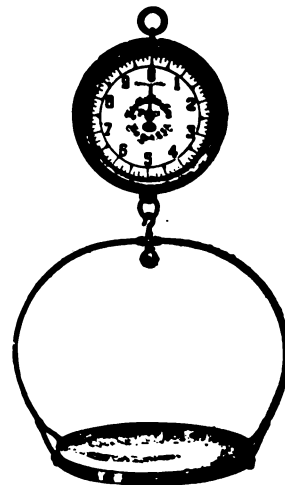


Fig. 6. Circular Spring Balance—Class D

8-in. (20 cm.) dial, glass and 10-in. (25 cm.) nickel plated sash, 13-in. (33 cm.) porcelain enamel pan, nickel silver rim, and nickel plated bows; made in three sizes, to weight up to 15, 30 and 60 lb. or 6 15 and 30 kg.

Fig. 7. Warehouse Balances

These scales are made in varying sizes and capacities, ranging from 50 to 600 lb., and from 6 to 12 in. (15 to 30 cm.) brass dials; also made to weigh in kilograms.

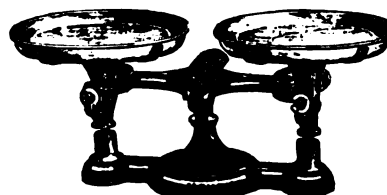
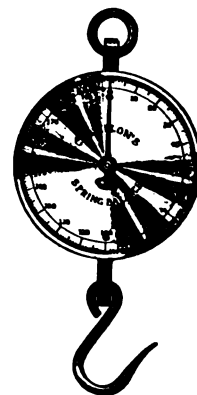


Fig. 8. Counter Scales

Furnished with two brass pans, one brass pan and one iron plate, or two iron plates, also with various styles of scoops, if desired. Made in four sizes: 20, 12, 8 and 4 lb., or 10 6 4 and 2 kg. These scales are finished in dark red with gilt trimmings, and can be had with or without weights.

BALANZAS, QUINCALLA Y CUCHILLERIA

Cuchilleria "Foster Bros."—Por mas de medio siglo la marca "Foster Bros." estampada en una cuchilla, afilador de carnicero y otras herramientas, ha sido considerada como representante de calidad.

La excelencia de estos productos se debe al cuidado con que se fabrican y a la calidad de las materias primas empleadas.

La fig. 2 representa una cuchilla para cocinero. La hoja es de acero forjado y muy bien bruñida, el mango es de ébano. Seis tamaños: 6, 8, 9, 10 y 12 pulgs. (15, 20, 23, 25 y 30 cm.)

La fig. 3 representa las cuchillas "Fulton" y "Plata." Se hacen de acero de primera, muy pulidas y afiladas. El mango es de madera seleccionada. Seis tamaños: 6, 7, 8, 9, 10 y 12 pulgs. (15, 18, 20, 23, 25 y 30 cm.)

La herramienta de la fig. 4 se hace del mejor acero procurable y se hacen totalmente a mano. Se manufacturan en todos los tamaños y con cachas en una diversidad de estilos.

Balanzas Chatillon

Las Balanzas Chatillon se conocen por su precisión, cuidadosa mano de obra y excelencia de materiales. La casa lleva mas de ochenta y cinco años en la fabricación de estos artículos y durante este tiempo ha adquirido una gran experiencia en su fabricación. Los resortes que se emplean en estas balanzas merecen mención especial debido al cuidado con que se seleccionan.

En el texto ingles se muestran algunos ejemplares de balanzas de fabricación Chatillon. Se fabrican en una variedad de estilos y adecuadas para los diversos usos en que se emplean. La esfera se gradúa en todos los sistemas de pesos vigentes en el mundo.

La fig. 5 muestra una balanza del tipo recto. Se hacen en todas las capacidades. Están provistas de graduación doble para libras y kilogramos.

La fig. 6 ilustra una balanza circular de resorte. La esfera es de 8 pulgs. (20 cm.) de diámetro con tapa de vidrio; aro niquelado; platillo de 13 pulgs. (33 cm.), esmaltado; borde de metal plateado. Se hacen en tres tamaños y para pesar hasta 15, 30 y 60 lbs. respectivamente (6, 15 y 30 kgs.)

La balanza para almacenes que se muestra en la fig. 7 se hace en una variedad de tamaños y capacidades, variando desde 50 a 600 lbs. y desde 6 a 12 pulgs. diámetro de la esfera (15 a 30 cm.). La esfera puede graduarse para pesar en kilogramos.

La balanza para mostrador que se muestra en la fig. 8 está provista de dos platillos de latón, de un platillo hondo de latón y otro bajo de hierro o con un solo plato cóncavo. Se hacen en cuatro tamaños: 20, 12, 8 y 4 lbs. o sean 10, 6, 4 y 2 kgs. Estas balanzas se empavonan de rojo oscuro con filetes dorados y pueden suministrarse con o sin pesas.

FABRICANTES DE BALANCAS, FERRAGENS E CUTELARIA

Cutelaria "Foster Bros."

Ha quasi meio seculo que a marca "Foster Bros." sobre facas, machadinhas e outros instrumentos cortantes usados por açougueiros e cosinheiros, é reconhecida como o symbolo de boa qualidade e garantia de bom material.

Esta boa qualidade e reputação de nossos productos provem da nossa longa experiencia no seu fabrico, boa qualidade de material, temperas especiaes e perfeita não de obra.

Balanzas "Chatillon"

As balanzas Chatillon são famosas pela sua grande precisão, boa qualidade do material que são feitas e perfeição de mão de obra, devido á nossa pratica de oitenta e cinco annos no fabrico de balanzas de primeira classe.

As nossas balanzas são feitas em varios typos, alguns dos quaes se acham illustrados no texto inglez.

Damos a seguir uma ligeira descripção das illustrações encontradas no texto inglez.

Fig. 2—Faca para Cosinheiros

Lamina forjada e muito bem polida, cabo de ebano. Feitas em cinco tamanhos: 15, 20, 23, 25 e 30 cm. de comprimento.

Fig. 3—Facas Marca "Fulton" e "Plata."

Feitas de aço de primeira, muito bem acabadas e amoladas para diversos usos. Cabo de faia. Fornecidas em seis tamanhos: 15, 18, 20, 23, 25 e 30 cm. de comprimento.

Fig. 4—Ferro Amolador

Feito de aço de primeira e com entalhes cortados á mão. Fornecidos em todos os tamanhos e com cabos de varios estilos.

Fig. 5—Balanzas de Mola com Face de Latão

Feita para todas as capacidades de pesos. Podem ser fornecidas com duas graduções, isto é, litros e kilos, se assim desejarem.

Fig. 6—Balanzas de Mola com Prato de Peso. Classe D

O vidro de monstador mede 20 cm. de diametro e está guarnecido por uma orla nikelada de 25 cm. de diametro. O prato é de porcelana e mede 23 cm. de diametro, sendo guarnecido por uma armação de nikel-prata. Feitas em tres tamanhos e para pesar até 6;15 ou 30 kilos.

Fig. 7—Balanzas para Armazens

Estas balanzas são feitas em diversos tamanhos, podendo pesar de 50 a 600 lb. e o seu mostrador variando de 15 a 30 cm. de diametro. Podem tambem ser fornecidas para pesar em kilogrammas.

Fig. 8—Balanzas de Balcão

Podem ser fornecidas com dois pratos de latão; um de latão e outro de ferro ou ambos de ferro. Feitas em quatro tamanhos: 2, 4, 6 e 10 kilogrammas. Estas balanzas são acabadas em verniz vermelho escuro com frisos amarelos e podem ser fornecidas com ou sem os respectivos pesos.

BALANCES, QUINCAILLERIE & COUTELLERIE

Coutellerie "Foster Bros."

Depuis plus d'un demi-siècle, la marque Foster Bros., pour ses couteaux de boucher, ses couperets, ses fusils et autres instruments, est reconnue dans le commerce et aussi par ceux qui emploient les produits Chatillon, comme marque de qualité.

Ce haut degré de qualité de ces articles est du à une grande expérience, à une main-d'oeuvre habile et expérimentée, ainsi qu'à un procédé tout à fait spécial de trempage.

Couteaux de Cuisinier

Les couteaux de cuisinier (fig. 2) sont avec lame forgée, d'un poli parfait, avec manche en ébène. Ils se font en 5 dimensions: 15, 20, 23, 25 et 30 cm. de longueur.

Couteaux "Fulton" et Couteaux "Plata"

Ces couteaux (fig. 3) sont faits en acier de toute première marque, finis avec le plus grand soin, et ils sont de plus aiguisés pour pouvoir être employés de suite. Ils sont pourvus de manche en bois de hêtre. Ils se font en 6 dimensions: 15, 18, 20, 23, 25 et 30 cm. de longueur.

Fusils

Ces fusils (fig. 4) sont faits avec de l'acier de la meilleure qualité qu'il soit possible d'obtenir, ils sont taillés à la main et se font en toutes dimensions avec différents styles de manche.

Balances Chatillon

Les balances Chatillon sont réputées pour leur grande précision, obtenue par un travail soigné, l'emploi de matériaux de première qualité et une expérience acquise dans la fabrication des balances depuis 85 ans. Les ressorts employés ont été l'objet d'une attention spéciale, de façon à obtenir une précision et une certitude de fonctionnement.

Les balances Chatillon se font en un grand nombre de variétés, le texte anglais en représente quelques-unes; elles sont applicables à un grand nombre d'emplois et, elles se font non seulement, de capacité variable, mais aussi, pour répondre au système de poids de tous les pays.

Balances à Ressorts Droits—Devant Cuivre (Fig. 5)—Elles se font en toutes capacités et peuvent être livrées avec double graduation pour peser les livres et les kilos, sur demande.

Balances à Ressorts Circulaires—Classe D (Fig. 6)—Cadran de 20 cm., glace de 25 cm., encadrement nickelé, plateau en porcelaine émaillée, cercle en maillechort et arcade nickelée. Ces balances se font en trois dimensions 6, 15 et 30 kilos.

Balances de Magasin (Fig. 7)—Ces balances se font en une grande variété de dimensions et de capacité de 50 à 60 livres anglaises, avec cadran cuivre de 15 à 30 cm. Sont également livrées pour peser en kilos.

Balances de Comptoir (Fig. 8)—Ces balances sont livrées soit avec 2 plateaux cuivre, 1 plateau cuivre et 1 plateau fer ou 2 plateaux fer. Elles se font également avec un certain nombre de plateaux creux de différentes formes sur demande. Elles se font en 4 dimensions: 10, 6, 4 et 2 kilos. Ces balances sont fournies en rouge foncé avec filets dorés et avec ou sans poids.

ВЪСЫ, НОЖЕВОЙ И СКОБЯНОЙ ТОВАРЪ.

Ножи для мясниковъ; въсы.

Ножевой товаръ подъ маркой „Братъя Фостеръ“.

Свыше полу столѣтїя марка „Братъя Фостеръ“ на ножахъ и другихъ инструментахъ, изготовляемыхъ фирмой Джонъ Шатильонъ съ Сыновьями, служитъ полной гарантїей высокаго качества этихъ издѣлїй для многочисленныхъ потребителей ихъ.

Долголѣтний опытъ, образцовая выдѣлка и идеальный закалъ ножей и инструментовъ являются причинами успѣха фирмы Джонъ Шатильонъ съ Сыновьями.

Въсы „Шатильонъ“.

Въсы „Шатильонъ“ получили извѣстность за свою высокую точность, аккуратность выдѣлки и первоклассный материалъ; Компания Джонъ Шатильонъ съ Сыновьями изготовляетъ ихъ уже въ теченїе свыше 85-ти лѣтъ. Особое вниманїе было обращено на пружину, отличающуюся чувствительностью и прочностью.

Въсы „Шатильонъ“, нѣкоторые изъ которыхъ иллюстрированы здѣсь, изготовляются въ большомъ разнообразїи стѣи и размѣровъ, отвѣчая всевозможнымъ потребностямъ. Дѣленїя соотвѣствуютъ принятымъ въ различныхъ странахъ мѣрамъ въса.

Фиг. 2. — Кухонный ножъ. — Кованный клинокъ, высоко полированный; ручка чернаго дерева; изготовляется въ пяти размѣрахъ: длиною въ 6, 8, 9, 10, и 12 дм.

Фиг. 3. — Ножи „Фультонъ“ и „Плата.“ — Изъ лучшей стали; прекрасно отточены; ручка изъ буковаго дерева; шесть размѣровъ: длиною въ 6, 7, 8, 9, 10 и 12 дм.

Фиг. 4. — Стальные точила для ножей. — Изъ лучшей стали, ручной насѣчки; всевозможныхъ размѣровъ, съ ручкою различной формы.

Фиг. 5. — Прямые пружинные въсы съ бронзовымъ наличникомъ. — Всѣхъ размѣровъ; съ двойными дѣленїями по желанїю (въ фунтахъ и килограммахъ).

Фиг. 6. — Круглые пружинные въсы, классъ D. — Дискъ 8 дм., стекланный; рама 10 дм., никелированная; чашка 13 дм., эмалированная. Въ трехъ размѣрахъ: для 15,30 и 600 фн. или 6,15 и 30 кгр.

Фиг. 7. — Въсы для складовъ. — Различныхъ размѣровъ, съ дискомъ отъ 6 до 12 дм.; для грузовъ отъ 50 до 600 фн. (отъ 22 до 270 кгр.).

Фиг. 8. — Въсы для прилавка. — Съ двумя чашками (мѣдными или желѣзными). Различной отдѣлки. Четырехъ размѣровъ въ 20, 12, 8 и 4 фн. или въ 10, 6, 4 и 2 кгр.